

Vedugnen - Lunch 11:30-14:00

GARAGE

PIZZA & VIN

Veckans Lunch 145 kr

Tisdag

Krämig kycklinggryta med blomkål, svamp, vitlök, lök serveras med rostad potatis

Onsdag

Nattbakad fläskkarré serveras med risotto smaksatt med ärtor & veloute

Torsdag

Kycklingsteak serveras med friterad krossad potatis smaksatt med tryffel, rostad broccoli & citronaioli

Fredag

Midsommarafton

Fatöl

Garagets Pilsner Ljus pilsner, Qvånum 4,2% 50cl **79kr**

S:t Eriks Bryggeri Ljus lager 5,0% 50cl **69kr**

Bubbligt

2022 Campo Viejo, Cava, Brut Reserva **105/450kr**

FIO Wine, PIU PIU Petnat, Mosel **155/700kr**

Vitt

Husets vita **105/450kr**

2023 FIO Wine, Glou Glou orange wine, Mosel **145/675kr**

2024 Schäfer-Fröhlich, Riesling, Nahe **145/675kr**

Marco Tinessa, Ognostro, Kampanien **185/840kr**

Rosé

Château de L' Hospital, Il Fallait Rosé!, Bordeaux-
145/675kr

2021 Stolpman Vineyards, Love u Bunches, Kalifornien
155/700kr

Rött

Husets röda **105/450kr**

2021 Villa Picta, Lambrusco, Lombardiet **125/520kr**

2025 Di La Racina Cu L'amuri, Lu Ponti, Sicilien
165/720kr

2021 Garage Wines, Revial, Maule Vally **145/675kr**

2024 Bruno Murciano, Parajes del Cabriel, Valencia
145/675kr

Alkoholritt

Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7up Läsk **35 kr**

Kiviks Festis 25cl **25 kr**

Rudenstam must Äpple, Svartvinbärsnektar 33cl **75 kr**

Gränges Lätt öl 2,1% 33cl **65kr**

Mikkeller Easy peasy pilsner 0,3% 33cl **65kr**

Mikkeller Drink in the sun 0,3% 33cl **65kr**

Rock n Röll lager 0,5% 33cl **65kr**

Brewski 4-ever 0,5% 33cl **65kr**

Ginger Joe ingefärsöl 0,0% 33cl **65kr**

Pizza

Vår pizzadeg gör vi på kulturspannmål som heter Wäs-götavete som kommer från Marcusgården i grästorp & vi jäser degen i 24-48 timmar innan vi bakar pizza på den.

Slottsbacken 180 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs & basilika.

Grannen 215 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, färska tomater från Gällenas, gremolata & burrata

Falköpingsvägen 200 kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, fläsk från Grevbäck, konfiterad vitlöksolja & gräslök.

Kebab 220 kr

Röd botten på tomatsås gjord på svenska tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, kebab gjord på pluma från Grevbäck, jalapenomajonnäs, friterad lök & körvel.

Sjövägen 240 kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, vit sparris, brynt smör smaksatt med pepparrot & löjrom

Snickaregatan 200 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, sardeller, persilja & vitlök

Floragatan 205kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, hyvlad fänkål, brynt smörvinigrette & pistagenötter

Gitarrvägen 205kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, Skogschampinjon, tryffel, rostade mandlar & dragon

Irwin St 200 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, Rackebajsare & persilja

Pasta

Vår pasta gör vi på ägg & kulturspannmål från Grästorp samt durumvete från Gotland. Detta är vår tolkning av en lasagne som bakas i vedugnen

Ragù lasagne 200 kr

Två lager pasta med ragu på gris från Grevbäck, morot, selleri, champinjon, lök, vitlök samt bechamel smaksatt med lagrad ost

Porcini canelloni 200 kr

Fior di latte, Tegel från Almnäs, svampragú, morot, selleri, lök samt bechamel smaksatt med lagrad ost